C'est moi qui l'ai fait !

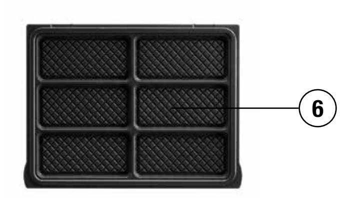
Tarti'Gaufres®

Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Betriebsanleitung
Istruzioni per l'uso
Modo de empleo
Instruction book

Depuis 1955

LAGRANGE


12
3
2
10
11
1
4
5
7
9
LAGRANGE









- DESCRIPTION DE L'APPAREIL -

1. Base en polypropylène
2. Capot en bakélite
3. Poignée en bakélite
4. Verrou de fermeture
5. Plaque supérieure pour les maxi gaufres et les croque monsieur
6. Plaque supérieure pour les mini gaufres
7. Plaque inférieure maxi gaufres
8. Plaque inférieure mini gaufres
9. Plaque inférieure croque monsieur
10. Zones de préhension pour enlever et positionner les plaques
11. Crochets de fixation des plaques
12. Voyant de contrôle
13. Tartineur
14. Louche

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver afin de pouvoir le consulter ultérieurement.

- Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle notée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Toujours dérouler complètement le cordon.
- En cas d'utilisation d'une rallonge, impérativement utiliser un modèle équipé d'une prise de terre et de fils de section égale ou supérieure à 0,75 mm^2.
- Placer votre appareil loin d'objets facilement inflammables (rideaux…).
- Ne jamais placer votre appareil sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsque celui-ci est en marche.
- Uniquement utiliser l'appareil pour des usages domestiques et de la manière indiquée dans le mode d'emploi.
- Ne jamais plonger votre appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide ni pour son nettoyage ni pour toute autre raison. Ne jamais le mettre au lave-vaisselle.
- Veiller à ne pas utiliser ou ranger l'appareil à l'extérieur, sous la pluie, l'entreposer dans un endroit sec.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur son câble. Veiller à ce que le cordon d'alimentation ne puisse être accidentellement accroché, et ce afin d'éviter toute chute de l'appareil. Ne pas enrouler le cordon autour de l'appareil, ne pas le tordre et veiller à ce qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil lorsqu'il fonctionne car elles sont chaudes.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes, y compris par des enfants âgés d'au moins 8 ans, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins d'avoir été formées et encadrées pour l'utilisation en toute sécurité de cet appareil et de connaître les risques encourus. Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Seuls les enfants âgés de plus de 8 ans peuvent, sous la surveillance d'un adulte, procéder au nettoyage et à l'entretien de l'appareil.
- Ces appareils ne sont pas destinés à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les surfaces présentant un repère de température élevée sont susceptibles de devenir très chaudes en cours d'utilisation.
- Tenez l'appareil et le cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

NE JAMAIS METTRE EN MARCHE L'APPAREIL SANS AVOIR MIS LES PLAQUES EN PLACE.

CARACTÉRISTIQUES

- Thermostat de sécurité et voyant de contrôle.
- Multifonction avec des plaques interchangeables vendues séparément chez ***LAGRANGE***.
- Système de fixation des plaques par clips.
- Plaques en fonte d'aluminium revêtues d'antiadhésif.
- Capot et poignées en bakélite.
- Base en polypropylène.
- Tartineur en polypropylène.
- Louche en mélamine.
- Puissance : 1070W - 230V - 50Hz.



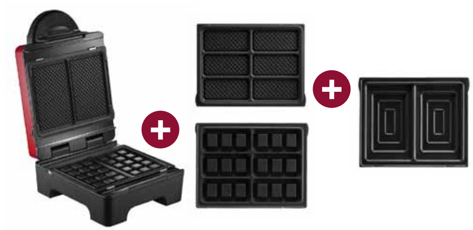
CARACTERISTIQUES TECHNIQUES SPECIFIQUES :



Modèle Tarti'Gaufres® Ref 029112
Livré avec un jeu de plaques de 2 maxi gaufres de 150 x 100 mm.



Modèle Tarti'Gaufres® + plaques mini gaufres Ref 029122
Livré avec un jeu de plaques de 2 maxi gaufres de 150 x 100 mm et un jeu de plaques de 6 mini gaufres de 100 x 49 mm.



Modèle Tarti'Gaufres® + plaques mini gaufres et croque-monsieur Ref 029422
Livré avec un jeu de plaques de 2 maxi gaufres de 150 x 100 mm, un jeu de plaques de 6 mini gaufres de 100 x 49 mm et une plaque de 2 croque monsieur de 150 x 100 mm.

Jeux de plaques vendus séparément :

- Plaques de 2 maxi Tarti'Gaufres® 150 x 100 mm (Ref 020 122).

- Plaques de 6 mini Tarti'Gaufres® 100 x 49 mm (Ref 020 322).

- Plaques de 2 croque-monsieur de 150 x 100 mm (Ref 020 422).

CORDON

Il faut examiner attentivement le câble d'alimentation avant toute utilisation. Si celui-ci est endommagé, il ne faut pas utiliser l'appareil. Le cordon ne doit être remplacé que par ***LAGRANGE***, son service après-vente ou une personne qualifiée et agréée par ***LAGRANGE*** et ce afin d'éviter un danger pour l'usager. Le cordon utilisé est un H05RRF 3G 0,75 mm².
Ces appareils sont conformes aux directives 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE et au règlement CE contact alimentaire 1935/2004.

ENVIRONNEMENT

Protection de l'environnement – DIRECTIVE 2002/96/CE DEEE



Afin de préserver notre environnement et notre santé, l'élimination en fin de vie des appareils électriques doit se faire selon des règles bien précises et nécessite l'implication de chacun, qu'il soit fournisseur ou utilisateur.
C'est pour cette raison que votre appareil, tel que le signale le symbole apposé sur sa plaque signalétique, ne doit en aucun cas être jeté dans une poubelle publique ou privée destinée aux ordures ménagères.
Lors de son élimination, il est de votre responsabilité de déposer votre appareil dans un centre de collecte publique désigné pour le recyclage des équipements électriques ou électroniques. Pour obtenir des informations sur les centres de collecte et de

recyclage des appareils mis au rebut, veuillez prendre contact avec les autorités locales de votre région, les services de collecte des ordures ménagères ou le magasin dans lequel vous avez acheté votre appareil.

MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1ÈRE UTILISATION

Un appareil neuf peut fumer et/ou dégager des odeurs lors de la première utilisation.
Pour limiter ce dégagement de fumée et d'odeur, après avoir mis les plaques de cuisson en place, il est recommandé de laisser chauffer l'appareil ouvert pendant 10 minutes puis le laisser refroidir pendant environ 30 minutes.

MISE EN ROUTE ET UTILISATION

GAUFRES

- Déroulez complètement le cordon.
- Positionnez vos plaques dans l'appareil (plaque plane sur le dessus).
- Branchez votre appareil et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- Une fois l'appareil préchauffé, graissez légèrement vos plaques sur toute leur surface, à l'aide d'un pinceau ou d'un papier absorbant. **Attention : ne jamais graisser pendant le préchauffage.**
- Pour une gaufre parfaitement dessinée, croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, nous vous conseillons de suivre la recette des gaufres Lyonnaises fournie dans ce livret.
- Utilisez la louche doseuse fournie avec votre appareil. Une louche de pâte correspond à une maxi gaufre ou 3 mini gaufres. Attention, si vous utilisez une louche du commerce, le résultat ne sera pas optimal.



Versez la pâte en remplissant tous les carreaux des gaufres.



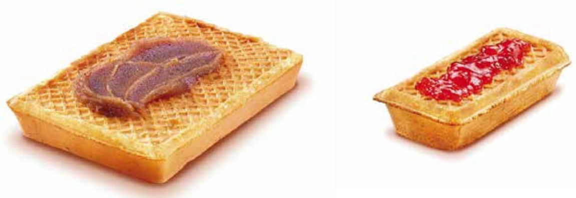
Attendez une ou deux secondes que la pâte commence à lever dans la plaque puis tapissez-la avec le dos de la louche.



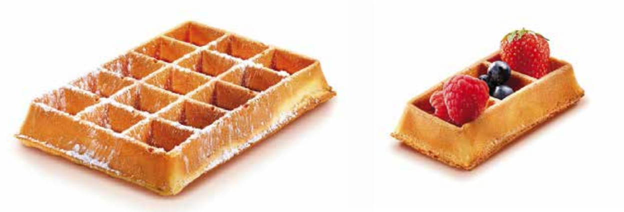
Fermez l'appareil jusqu'au verrouillage.

Attention, tapissez et refermez le gaufrier avant que le dessus de la pâte ne soit déjà cuit afin que le quadrillage du côté lisse de la gaufre soit bien imprimé.

- Si vous remplissez trop la louche (surtout pour la réalisation des mini gaufres) ou si votre pâte comporte beaucoup de bière ou de levure, celle-ci peut déborder sur les côtés de l'appareil. Ceci est normal et ne constitue pas un défaut de fonctionnement. Dans ce cas, épongez et remplissez moins la louche pour la fournée suivante.
- Dès que le voyant s'éteint, vos gaufres sont prêtes. Vous pouvez refermer l'appareil et prolonger la cuisson si elles ne sont pas suffisamment dorées à votre goût.
- Pour savoir si vos gaufres sont prêtes, ouvrez délicatement l'appareil pendant la cuisson, refermez si ce n'est pas assez cuit.
- Retirez les gaufres avec un couteau (ou une fourchette), en le plantant horizontalement dans l'épaisseur des gaufres.
- Il est normal que votre 1ère fournée de gaufres ne soit pas parfaitement réussie. Votre gaufrier a besoin de s'équilibrer au niveau des températures avant d'arriver à une gaufre optimum.
- Graissez à nouveau plus légèrement pour la 2ème et 3ème fournée (en principe, ne plus graisser après).
- Cet appareil n'est pas un gaufrier classique, donnez vous le temps d'améliorer votre coup de main.



Utilisez le tartineur fourni pour étaler de la confiture ou une pâte à tartiner sur la face lisse de la gaufre...



ou remplissez les trous généreux de la face alvéolée avec du sucre glace, des fruits...

Laissez libre cours à votre imagination.



N.B. Votre tartineur comporte une petite butée qui vous sera utile pour caler celui-ci sur votre pot.

CROQUE-MONSIEUR

- La cuisson des croque-monsieur est très rapide. Il est préférable de préparer tous les ingrédients avant de mettre en chauffe.
- Positionnez vos plaques à croque monsieur dans l'appareil.
- Branchez votre appareil et laissez préchauffer jusqu'à ce que le voyant s'éteigne.
- Les deux faces externes du croque-monsieur, en contact avec les moules, doivent être soigneusement beurrées.
- Disposez deux croque-monsieur dans l'appareil.
- Fermez l'appareil en serrant légèrement et progressivement jusqu'au verrouillage.
- Dès que le voyant s'éteint, vous pouvez retirer vos croque-monsieur.
- Vous pouvez refermer l'appareil et prolonger la cuisson s'ils ne sont pas suffisamment dorés à votre goût.

ARRET DE L'APPAREIL

- Pour arrêter l'appareil, débranchez le cordon.

CHANGEMENT DES PLAQUES

- Débranchez l'appareil.
- Laissez refroidir complètement.
- Saisissez vos plaques grâce à leurs zones de préhension.
- Désenclenchez-les en tirant vers vous et remplacez-les par les nouvelles.
- Pour positionner les nouvelles plaques, insérez-les sous les crochets de fixation puis appuyez sur les zones de préhension jusqu'à enclenchement.

Positionnement de la **plaque supérieure**





Positionnement de la **plaque inférieure**





ENTRETIEN

- **Attention : assurez-vous que votre appareil soit bien débranché et complètement refroidi avant de le nettoyer.**
- Ne plongez jamais votre appareil dans l'eau et ne le mettez pas au lave-vaisselle.
- Attention, après avoir retiré les plaques, veillez à ce qu'il n'y ait pas de résidus autour de la résistance chauffante.
- Lavez le corps de l'appareil avec une éponge humide.
- Plaques de cuisson antiadhésives : après un trempage de quelques minutes, nettoyez à l'aide d'une éponge douce imbibée de détergent doux puis rincez à l'eau tiède. **Attention : ne pas utiliser d'éponge métallique ni de poudre à récurer.**
- Vous pouvez aussi mettre vos plaques au lave-vaisselle.
- Séchez bien avant de remettre les plaques dans l'appareil.

CONDITIONS DE GARANTIE

Votre appareil est garanti 2 ans.
Pour bénéficier gratuitement d'une année supplémentaire de garantie, inscrivez-vous sur le site Internet ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).

La garantie s'entend pièces et main-d'œuvre et couvre les défauts de fabrication. Sont exclues de la garantie : les détériorations provenant d'une mauvaise utilisation ou du non respect du mode d'emploi, et les bris par chute.

CETTE GARANTIE S'APPLIQUE AUX UTILISATIONS DOMESTIQUES, EN AUCUN CAS AUX UTILISATIONS PROFESSIONNELLES.

La garantie légale due par le vendeur n'exclut en rien la garantie légale due par le Constructeur pour défauts ou vices de fabrication selon les articles 1641 et suivants du code Civil.

En cas de panne ou dysfonctionnement, adressez-vous à votre revendeur. En cas de défectuosité technique dans les 8 jours suivant l'achat, les appareils sont échangés. Après ce délai ils sont réparés par le service après-vente ***LAGRANGE***.

RECETTE DE BASE LAGRANGE DES GAUFRES LYONNAISES

LA RECETTE DE BASE DES GAUFRES LYONNAISES SALÉES

500 g de farine – 1 sachet de levure chimique – ¾ L de liquide (eau, bière et lait) – sel (selon goût) - 125 g de beurre – 4 œufs.

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
Versez la farine dans un saladier.
Ajoutez le sel, les œufs.
Battez à l'aide d'un fouet.

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide.
Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu.
Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
Laissez reposer 30 minutes.

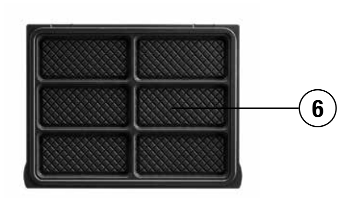
LA RECETTE DE BASE DES GAUFRES LYONNAISES SUCRÉES

500 g de farine – 1 sachet de levure chimique – ¾ L de liquide (eau, bière et lait) - 1 pincée de sel - 125 g de beurre – 30 g de sucre – 2 sachets de sucre vanillé – parfum vanille, kirsch ou rhum – 4 œufs.

Faites fondre le beurre et laissez tiédir.
Versez la farine dans un saladier.
Ajoutez le sel, le sucre, les œufs.
Battez à l'aide d'un fouet.

Dans un bol, faites dissoudre la levure dans le liquide.
Ajoutez ce mélange dans le saladier ainsi que le beurre fondu.
Parfumez selon votre goût.
Continuez de battre jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène.
Laissez reposer 30 minutes.


12
3
2
10
11
1
4
5
7
9
LAGRANGE









- BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT -

1. Onderkant van polypropyleen
2. Deksel van bakeliet
3. Handvatten van bakeliet
4. Vergrendelde sluiting
5. Bovenplaat voor maxi-wafels en tosti's
6. Bovenplaat voor mini-wafels
7. Onderplaat voor maxi-wafels
8. Onderplaat voor mini-wafels
9. Onderplaat voor tosti's
10. Aangrijpzones voor afnemen en plaatsen van platen
11. Bevestigingsclips van de platen
12. Controlelampje
13. Spatel
14. Lepel

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTENÉ

Lees deze handleiding aandachtig door en bewaar hem zodat u hem later nog kunt raadplegen.

- Controleer of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het identificatieplaatje van het apparaat.
- Rol het snoer altijd volledig uit.
- Gebruik bij gebruik van een verlengsnoer altijd een model uitgerust met een geaard contact en een draadsectie met een diameter van 0,75 mm^2 of groter.
- Plaats het apparaat ver verwijderd van ontvlambare objecten (gordijnen...).
- Plaats het apparaat nooit op een warme ondergrond of in de buurt van open vuur.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer het aan staat.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik op de manier zoals beschreven in de handleiding.
- Dompel het apparaat nooit onder in water of welke andere vloeistof dan ook, ook niet bij het schoonmaken of om andere redenen. Niet geschikt voor de vaatwasmachine.
- Gebruik en bewaar het apparaat niet buiten of in de regen, zet het op een droge plaats.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken. Zorg er voor dat het snoer niet per ongeluk ergens achter kan blijven haken, om te voorkomen dat het apparaat valt. Rol het snoer niet om het apparaat, verdraai het niet en zorg dat het niet in contact kan komen met de warme onderdelen van het apparaat.
- Raak de metalen onderdelen van het apparaat niet aan terwijl het aan staat, deze zijn heet.
- Dit apparaat kan gebruikt worden door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten of gebrek aan ervaring of kennis, wanneer er toezicht wordt gehouden of wanneer zij instructies hebben gekregen betreffende het veilige gebruik van het apparaat en de bijkomende gevaren begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak van en onderhoud aan het apparaat zal niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze ouder zijn dan 8 jaar en er toezicht wordt gehouden.
- Deze apparaten zijn niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe tijdschakelaar of een afstandsbediening.
- Zie erop toe dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Oppervlakken gemarkeerd met de markering voor hoge temperaturen kunnen heet worden tijden gebruik.
- Houdt het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

ZET HET APPARAAT NOOIT AAN VOORDAT U DE PLATEN ERIN GEPLAATST HEBT.

TECHNISCHE KENMERKEN

- Veiligheidsthermostaat en controlelampje.
- Multifunctioneel, met verwisselbare platen die afzonderlijk door ***LAGRANGE*** verkocht worden.
- Plaatbevestigingssysteem met clips.
- Platen van gegoten aluminium bekleed met anti-aanbaklaag.
- Deksels en handvatten van bakeliet.
- Onderkant van polypropyleen.
- Spatel van polypropyleen.
- Melamine lepel.
- Vermogen: 1070W - 230V - 50Hz.



NED

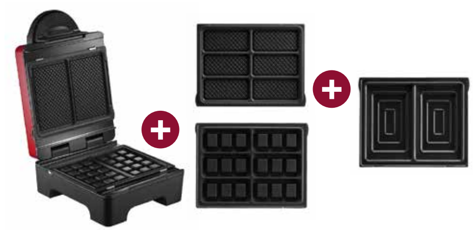
SPECIFIEKE TECHNISCHE KENMERKEN



Modèle Tarti'Gaufres® Ref 029112
Wordt geleverd met een set platen voor 2 maxi-wafels van 150 x 100 mm.



Model Tarti'Gaufres® + mini-wafel platen Ref 029122
Wordt geleverd met een set platen voor 2 maxi-wafels van 150 x 100 mm en een set platen voor 6 mini-wafels van 100 x 49 mm.



Model Tarti'Gaufres® + mini-wafel en tostiplaten Ref 029422
Wordt geleverd met een set platen voor 2 maxi-wafels van 150 x 100 mm, een set platen voor 6 mini-wafels van 100 x 49 mm en een plaat voor 2 tosti's van 150 x 100 mm.

Apart verkochte platensets:

- Platen voor 2 maxi-wafels van 150 x 100 mm (Ref 020 122).




- Platen voor 6 mini-wafels van 100 x 49 mm (Ref 020 322).




- Platen voor 2 tosti's van 150 x 100 mm (Ref 020 422).




STROOMKABEL

Controleer de stroomkabel zorgvuldig voor elk gebruik. Gebruik het apparaat niet met een beschadigde stroomkabel.
Om elk risico voor de gebruiker te vermijden mag de kabel uitsluitend vervangen worden door de fabrikant, zijn klantenservice of een door de fabrikant gekwalificeerd en goedgekeurd persoon.
De gebruikte kabel is een H05RRF 3G 0,75 mm^2.
Dit apparaat voldoet aan de Richtlijnen 2006/95/EU, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/EU, RoHs 2002/95/EU en aan de EU richtlijn inzake aanraking met levensmiddelen 1935/2004.

MILIEU

Milieubescherming – RICHTLIJN 2002/96/EU DEEE



Om ons milieu en onze gezondheid te beschermen moeten elektrische apparaten aan het einde van hun levensduur verwijderd worden volgens nauwkeurig vastgestelde regels en is medewerking en betrokkenheid van zowel leverancier als gebruiker noodzakelijk.
Daarom mag uw apparaat, zoals aangegeven met het symbool op het etiket, in geen geval in een afvalbak voor huishoudelijk afval weggegooid worden.
Het is uw verantwoordelijkheid om dit apparaat aan het einde van zijn levensduur in te leveren bij een afvalinzamelingspunt bestemd voor elektrische en elektronische huishoudelijke apparaten. Neem voor informatie met betrekking tot de inzameling en de recycling

van afgedankte apparaten contact op met uw lokale autoriteiten, de vuilophaaldienst of de winkel waar u het apparaat hebt gekocht.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

EERSTE GEBRUIK

Een nieuw apparaat kan roken en/of geur afgeven bij het eerste gebruik.
Om rook en geuren na het plaatsen van de bakplaten te beperken, wordt geadviseerd het apparaat gedurende 10 minuten open te laten opwarmen en het daarna 30 minuten te laten afkoelen.

INGEBRUIKNAME EN GEBRUIK

WAFELS

- Rol het snoer volledig uit.
- Plaats de platen in het apparaat (vlakke plaat boven).
- Sluit het apparaat aan en laat het opwarmen totdat het controlelampje uitgaat.
- Vet, als het apparaat is voorverwarmd, de platen over het gehele oppervlak licht in met een kwastje of keukenpapier **Let op: nooit invetten tijdens het voorverwarmen.**
- Voor een goed gevormde wafel die knapperig van buiten en zacht van binnen is, adviseren wij u het recept voor Wafels uit Lyon in dit boekje te volgen.
- Gebruik de doseerlepel die bij het apparaat is meegeleverd. Een beslaglepel komt overeen met de hoeveelheid voor een maxi-wafel of 3 mini-wafels. Let op, bij gebruik van een andere lepel is het resultaat niet optimaal.



Giet het beslag op de platen tot alle vierkante holtes gevuld zijn.

→



Wacht een of twee seconden tot het deeg begint te rijzen en strijk het uit met de achterkant van de lepel.

→

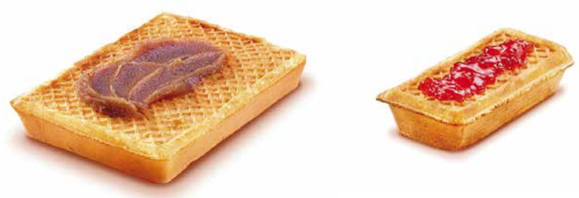


Sluit het apparaat tot het vergrendeld is.

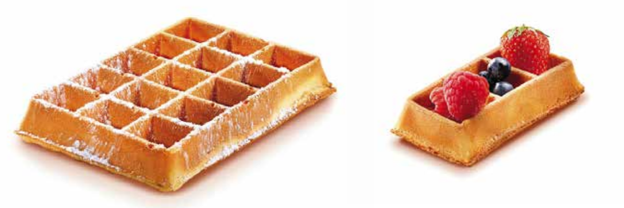
Let op, strijk het beslag uit en sluit het wafelijzer voordat de gladde bovenkant gegaard is, zodat zich ook aan de gladde kant een wafelpatroon kan vormen.

NED

- Als u de lepel te vol doet (vooral bij het maken van mini-wafels) of als het beslag veel bier of gist bevat, kan het beslag over de randen van het apparaat heen lopen. Dit is normaal en betekent niet dat het apparaat niet functioneert. Neem het apparaat af en gebruik voor de volgende lepel minder beslag.
- Uw wafels zijn klaar zodra het controlelampje uitgaat. U kunt het apparaat weer dicht doen en de wafels langer laten bakken als ze naar uw smaak niet gekleurd genoeg zijn.
- Om te weten of de wafels al gaar zijn kunt u het apparaat tijdens het bakken voorzichtig openen en dicht doen als ze nog niet gaar zijn.
- Haal de wafels er uit met een met (of een vork), door dit horizontaal in de wafel te steken.
- Het is normaal als de 1e lading wafels niet perfect geslaagd is. Het wafelapparaat moet het juiste temperatuurniveau vinden voor een optimaal resultaat.
- Vet de platen opnieuw licht in voor de 2e en 3e lading (in principe hoeft u daarna niet meer in te vetten).
- Dit apparaat is geen klassiek wafelijzer, gun uzelf de tijd om eraan te wennen.



Gebruik de spatel om de wafel met jam of een ander beleg te bestrijken...



of bestrooi de wafel met veel poedersuiker, fruit...

Laat uw fantasie de vrije loop.



N.B. De spatel heeft een klein uitsteeksel waarmee u hem op de pot kunt laten rusten.

TOSTI

- Het bakken van tosti's gebeurt in een handomdraai. U kunt alle ingrediënten het beste klaar zetten voordat u het apparaat opwarmt.
- Plaats de tostiplaten in het apparaat.
- Sluit het apparaat aan en laat het opwarmen totdat het controlelampje uitgaat.
- De buitenkanten van de tosti's, die met de platen in contact komen, moeten rijkelijk besmeerd zijn met boter.
- Plaats de twee tosti's in het apparaat.
- Sluit het apparaat, druk het licht, en steeds meer, aan totdat het apparaat vergrendeld is.
- Zodra het controlelampje uitgaat kunt u uw tosti's uit het apparaat halen.
- U kunt het apparaat weer sluiten en de tosti's langer laten bakken als ze naar uw smaak nog niet gekleurd genoeg zijn.

HET APPARAAT UITZETTEN

- Haal de stekker uit het stopcontact om het apparaat uit te zetten.

DE PLATEN VERWISSELEN

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat volledig afkoelen.
- Pak de platen vast bij de aangrijpzones.
- Haal ze eruit door ze naar u toe te trekken en vervang ze door andere.
- Om de nieuwe platen te plaatsen, duwt u ze onder de bevestigingsclips en duwt u op de aangrijpzones totdat de platen vastklikken.

Plaatsen van de **bovenste plaat**



Plaatsen van de **onderste plaat**



ONDERHOUD

- **Let op: zorg ervoor dat de stekker uit het stopcontact is en het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.**
- Dompel het apparaat nooit onder in water en doe het niet in de vaatwasser.
- Let er op dat er, nadat u de platen verwijderd hebt, geen resten rondom het verwarmende deel achterblijven.
- Maak het apparaat zelf schoon met een vochtig doekje/spons.
- De anti-aanbakplaten: laat deze enige minuten weken, maak ze dan schoon met een vochtige doek met vaatwasmiddel en spoel ze met lauwwarm water na. **Let op: gebruik geen(metalen) schuurspons of schuurmiddel.**
- U kunt de platen ook in de vaatwasser zetten.
- Maak de platen goed droog voordat u ze in het apparaat terugplaatst.

ALGEMENE GARANTIEVOORWAARDEN

De garantie van dit apparaat is 2 jaar.
Wilt u de garantie gratis met één jaar verlengen, schrijf u dan in op de website van ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).

De garantie geldt voor onderdelen en manuren en dekt fabrieksfouten. Buiten de garantie vallen: beschadiging die voortkomen uit verkeerd gebruik of het niet naleven van de handleiding en schade door vallen.

DEZE GARANTIE BEPERKT ZICH TOT HUISHOUDELIJK GEBRUIK EN IN GELDT IN GEEN GEVAL BIJ BEROEPSMATIG GEBRUIK.

De wettelijk verplichte garantie van de verkoper sluit in niets de wettelijke garantie van de producent uit voor wat betreft fabricagefouten, volgens artikel 1641 en verder van het Franse Burgerlijk Wetboek.

Neem bij storingen of slecht functioneren contact op met uw verkoper.
In geval van een technisch defect binnen 8 dagen volgend op de aankoopdatum wordt het apparaat vervangen. Na verstrijken van deze periode wordt het apparaat gerepareerd door de klantenservice van ***LAGRANGE***.

LAGRANGE BASISRECEPT VOOR WAFELS UIT LYON

HET BASISRECEPT VOOR HARTIGE WAFELS UIT LYON

500 g bloem – 1 zakje bakpoeder – ¾ L vloeistof (water, bier en melk) – zout (naar smaak) - 125 g boter – 4 eieren.

Laat de boter smelten en tot lauwwarm afkoelen.
Doe de bloem in een beslagkom.
Voeg het zout en de eieren toe.
Klop met een garde.

Laat in een kommetje de gist in de vloeistof oplossen.
Voeg dit mengsel en de gesmolten boter toe aan het beslag.
Blijf kloppen tot het beslag glad is.
Laat 30 minuten rusten.

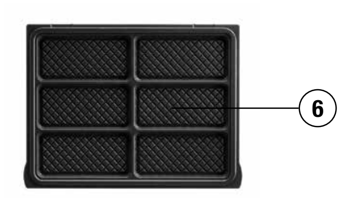
HET BASISRECEPT VOOR ZOETE WAFELS UIT LYON

500 g bloem – 1 zakje bakpoeder – ¾ L vloeistof (water, bier en melk) – snufje zout - 125 g boter – 30 g suiker - 2 zakjes vanillesuiker - vanillearoma, kirsch of rum - 4 eieren.

Laat de boter smelten en tot lauwwarm afkoelen.
Doe de bloem in een beslagkom.
Voeg het zout, de suiker en de eieren toe.
Klop met een garde.

Laat in een kommetje de gist in de vloeistof oplossen.
Voeg dit mengsel en de gesmolten boter toe aan het beslag.
Voeg smaakstoffen naar wens toe.
Blijf kloppen tot het beslag glad is.
Laat 30 minuten rusten.


12
LAGRANGE
3
2
10
11
1
4
5
7
9









- BESCHREIBUNG DES GERÄTES -

1. Sockel aus Polypropylen
2. Haube aus Bakelit
3. Griffe aus Bakelit
4. Verschlussriegel
5. Oberer Einsatz für Maxiwaffeln und Croque Monsieur
6. Oberer Einsatz für Miniwaffeln
7. Unterer Einsatz für Maxiwaffeln
8. Unterer Einsatz für Miniwaffeln
9. Unterer Einsatz für Croque Monsieur
10. Greifflächen zum Erfassen und Anbringen der Einsätze
11. Befestigungsklammern für die Einsätze
12. Kontrolllampe
13. Streichmesser
14. Kelle

SICHERHEITSHINWEISE

Diese Gebrauchsanweisung aufmerksam lesen und zum späteren Nachlesen aufbewahren.

- Darauf achten, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Geräteschild übereinstimmt.
- Die Geräteschnur stets vollkommen abwickeln.
- Eine Verlängerungsschnur darf nur benutzt werden, wenn sie einen Masseanschluss und einen Drahtquerschnitt von mindestens 0,75 mm^2 besitzt.
- Beim Aufstellen des Gerätes darauf dachten, dass sich keine leicht entflammbaren Gegenstände in der Nähe befinden (Gardinen…).
- Das Gerät darf nicht auf eine heiße Fläche oder in die Nähe einer Flamme gestellt werden.
- Das Gerät nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Das Gerät nur für Haushaltszwecke und entsprechend den Anweisungen der Bedienungsanleitung benutzen.
- Das Gerät weder zum Reinigen noch aus einem anderen Grund in Wasser oder eine sonstige Flüssigkeit eintauchen. Nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Das Gerät nicht im Freien benutzen oder lagern, es muss trocken stehen.
- Das Gerät nicht an seiner Schnur ziehen. Darauf achten, dass niemand an der Geräteschnur hängen bleiben und das Gerät zu Fall bringen kann. Die Schnur nicht um das Gerät wickeln, nicht verdrehen und nicht mit den heißen Teilen des Gerätes in Berührung bringen.
- Wenn das Gerät eingeschaltet ist, die Metallteile nicht berühren, denn sie sind heiß.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und älter sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Wissen benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen bezüglich der sicheren Benutzung des Geräts erhalten haben und die Gefahren verstehen. Kindern ist das Spielen mit dem Gerät verboten. Reinigung und Instandhaltung durch den Benutzer sollten nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
- Diese Geräte sind nicht dafür geeignet, durch eine separate Schaltuhr oder ein separates Fernsteuerungssystem in Betrieb gesetzt zu werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzugehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Die mit der Warmtemperatur-Markierung gekennzeichneten Flächen können sich während der Benutzung erhitzen.
- Das Gerät und sein Kabel für Kinder unter 8 Jahren unzugänglich aufbewahren.

DAS GERÄT NICHT EINSCHALTEN, WENN DIE EINSÄTZE NICHT AN IHREM PLATZ SIND.

TECHNISCHE DATEN



- Sicherheitsthermostat und Kontrolllampe.
- Mehrfunktionsgerät mit einzeln bei ***LAGRANGE*** verkocht worden.
- Befestigungssystem der Einsätze mit Klammern.
- Einsätze aus Aluminiumguss mit Antihaftbeschichtung.
- Haube und Griff aus Bakelit.
- Sockel aus Polypropylen.
- Streichmesser aus Polyproylen.
- Kelle aus Melamin.
- Leistung: 1070W - 230V - 50Hz.

DEU

GERÄTESPEZIFISCHE TECHNISCHE DATEN:



Modell Tarti'Gaufres®
Best.-Nr. 029112
Enthält einen Satz Waffelformen für 2 Maxiwaffeln von 150 x 100 mm.



Modell Tarti'Gaufres® + Einsätze für Miniwaffeln Best.-Nr. 029122
Enthält einen Satz Waffelformen für 2 Maxiwaffeln von 150 x 100 mm und einen Satz Waffelformen für 6 Miniwaffeln von 100 x 49 mm.



Modell Tarti'Gaufres® + Einsätze für Miniwaffeln und Croque Monsieur
Best.-Nr. 029422
Enthält einen Satz Waffelformen für 2 Maxiwaffeln von 150 x 100 mm, einen Satz Waffelformen für 6 Miniwaffeln von 100 x 49 mm und einen Einsatz für 2 Croque Monsieur von 150 x 100 mm.

Getrennt erhältliche Einsätze:

- Einsätze für 2 Maxi-Tarti'-Gaufres® 150 x 100 mm (Best.-Nr. 020 122).




- Einsätze für 6 Mini-Tarti -Gaufres® 100 x 49 mm (Best.-Nr. 020 322).




- Einsätze für 2 Croque Monsieur von 150 x 100 mm (Best.-Nr. 020 422).




GERÄTESCHNUR

Vor jedem Gebrauch die Geräteschnur aufmerksam kontrollieren. Wenn sie beschädigt ist, darf das Gerät nicht benutzt werden.
Um Gefahren für den Benutzer zu vermeiden, darf die Geräteschnur nur vom Hersteller, von dessen Kundendienst oder von einem vom Hersteller zugelassenen Fachmann ersetzt werden.
Die Geräteschnur ist ein Kabel H05RRF 3G 0,75 mm².
Das Gerät erfüllt die Richtlinien 2006/95/EG, 2004/108/EG, DEEE 2002/96/EG, RoHs 2002/95/EG und die EG-Lebensmittelvorschrift 1935/2004.

UMWELT

Umweltschutz – RICHTLINIE 2002/96/EG DEEE
Zum Schutz der Umwelt und unserer Gesundheit müssen für die Entsorgung ausgedienter Elektrogeräte präzise Regeln beachtet werden, die jeden betreffen, sowohl Händler als auch Benutzer.
Deshalb darf Ihr Gerät, wie das Symbol auf dem Geräteschild anzeigt, auf keinen Fall in eine öffentliche oder private Abfalltonne für Hausmüll entsorgt werden.
Für die Entsorgung sind Sie dafür verantwortlich, dass Ihr Gerät an einer öffentlichen Sammelstelle zum Recyceln von elektrischen oder elektronischen Geräten abgegeben wird. Hinweise in Bezug auf Sammel- und Recyclingstellen für ausgediente Geräte erhalten Sie bei den örtlichen Ämtern Ihrer Region, bei den Müllabfuhrdiensten oder in dem Geschäft, in dem Sie Ihr Gerät gekauft haben.



INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

ERSTMALIGE BENUTZUNG

Das Gerät kann bei seiner ersten Benutzung rauchen und/oder Geruch verbreiten.
Um die Rauch- bzw. Geruchentwicklung einzuschränken, empfiehlt es sich, das Gerät nach dem Einsetzen der Waffelformen 10 Minuten lang geöffnet heizen und anschließend rund 30 Minuten abkühlen zu lassen.

INBETRIEBNAHME UND BENUTZUNG

WAFFELN

- Wickeln Sie die Geräteschnur vollkommen ab.
- Setzen Sie ihre Waffelformen in das Gerät ein (der ebene Einsatz kommt nach oben).
- Schalten Sie das Gerät ein und lassen Sie es vorheizen, bis die Kontrolllampe erlischt.
- Wenn das Gerät vorgeheizt ist, die gesamte Oberfläche der Waffelformen mit einem Pinsel oder Stück Küchenpapier leicht einfetten.
  Achtung: nicht einfetten, solange das Gerät vorheizt.
- Für eine exakt geformte, außen knusprige und innen zarte Waffel empfehlen wir Ihnen das in diesem Heft beigefügte Rezept für Lyonnaiser Waffeln.
- Benutzen Sie die mit dem Gerät gelieferte Dosierkelle. Ein Kelle Teig reicht für eine Maxiwaffel oder 3 Miniwaffeln. Achtung, wenn Sie eine handelsübliche Kelle benutzen, erhalten Sie kein optimales Ergebnis.

DEU



Gießen Sie den Teig in die Form, indem Sie alle Waffelquadrate füllen.

→



Warten Sie eine oder zwei Sekunden, bis der Teig anfängt, in der Form aufzugehen, und glätten Sie ihn dann mit dem Rücken der Kelle.

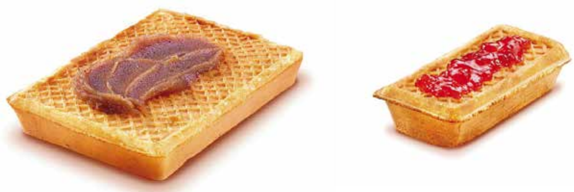
→



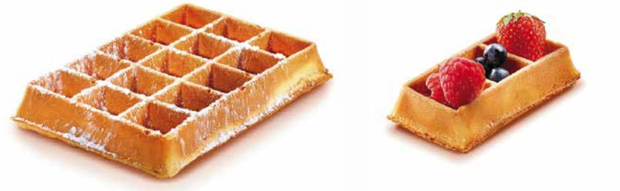
Schließen Sie das Waffeleisen, bis es einrastet.

Achtung, den Teig glätten und das Waffeleisen schließen, bevor die Teigoberfläche gebacken ist, damit sich das Muster gut auf der glatten Waffelseite einprägt.

- Wenn Sie die Kelle zu voll füllen (vor allem bei Miniwaffeln) oder wenn der Teig viel Bier oder Backpulver enthält, ist es möglich, dass er an den Seiten des Gerätes herausquellt. Das ist normal und bedeutet keine Störung. Wischen Sie den ausgelaufenen Teig ab und geben Sie bei der nächsten Füllung weniger Teig in die Kelle.
- Wenn die Lampe erlischt, sind die Waffeln fertig. Sie können das Gerät aber zum Nachbacken nochmals schließen, wenn die Waffeln nach Ihrem Geschmack nicht braun genug sind.
- Um nachzuschauen, ob die Waffeln fertig sind, das Gerät während des Backens vorsichtig öffnen und wieder schließen, wenn sie noch nicht braun genug sind.
- Entnehmen Sie die Waffeln mit einem Messer (oder einer Gabel), indem Sie waagrecht in das Innere der Waffel stechen.
- Es ist normal, wenn die Waffeln im ersten Durchgang noch nicht hundertprozentig gelingen. Die Hitze in Ihrem Waffeleisen muss sich erst gleichmäßig verteilen, bevor die Waffeln optimal backen.
- Fetten Sie die Form für den 2. und 3. Backdurchgang noch einmal etwas weniger (danach ist es generell nicht mehr nötig).
- Dieses Gerät ist kein klassisches Waffeleisen, geben Sie sich Zeit, damit umgehen zu lernen.



Benutzen Sie das mitgelieferten Streichmesser, um Konfitüre oder einen anderen Aufstrich auf die glatte Waffelseite zu streichen...



oder füllen Sie die Mulden der gewellten Waffelseite großzügig mit Puderzucker, Obst …

Lassen sie Ihrer Fantasie freien Lauf.



N.B. Unser Streichmesser besitzt einen kleinen Stopper, damit es nicht ins Glas rutscht.

CROQUE-MONSIEURS

- Die Croque-Monsieurs backen sehr schnell. Deshalb ist es ratsam, alle Zutaten schon vor dem Aufheizen zuzubereiten.
- Setzen Sie die Croque-Monsieur-Formen in das Gerät ein.
- Schließen Sie Ihr Gerät an und lassen Sie sie es heizen, bis die Lampe erlischt.
- Die beiden Außenseiten der Croque-Monsieurs, die mit den Einsätzen in Berührung kommen, müssen sorgfältig mit Butter bestrichen werden.
- Legen Sie zwei Croque-Monsieurs in das Gerät.
- Schließen Sie das Gerät langsam mit leichtem Druck, bis der Verschluss einrastet.
- Wenn die Lampe erlischt, können Sie die Croque-Monsieurs entnehmen.
- Wenn Sie Ihnen nicht braun genug erscheinen, können Sie das Gerät wieder schließen und sie etwas nachbräunen lassen.

AUSSCHALTEN DES GERÄTES

- Zum Ausschalten den Stecker ziehen.

WECHSELN DER EINSÄTZE

- Den Stecker ziehen.
- Warten, bis das Gerät völlig abgekühlt ist.
- Die Einsätze an den Greifflächen erfassen.
- Zum Lösen nach vorne zu Ihnen hin herausziehen und durch andere Einsätze ersetzen.
- Die neuen Formen zum Einsetzen unter die Befestigungshaken schieben und bis zum Einrasten auf die Griffflächen drücken.

Einsetzen der **oberen Form**



Einsetzen der **unteren Form**



WARTUNG

- **Achtung: Bevor Sie das Gerät reinigen, unbedingt darauf achten, dass der Stecker gezogen und das Gerät vollkommen abgekühlt ist.**
- Das Gerät auf keinen Fall in Wasser eintauchen und nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Achtung, wenn Sie die Einsätze herausgenommen haben, darauf achten, das sich keine Teigrückstände an den Heizwiderständen angesammelt haben.
- Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem feuchten Schwamm.
- Antihaftbeschichtete Einsätze: nach wenigen Minuten Einweichen mit einem weichen Schwamm und mildem Reinigungsmittel säubern, dann mit klarem Wasser spülen. **Achtung: keinen Topfkratzer und kein Scheuerpulver benutzen.**
- Die Einsätze können Sie auch in der Spülmaschine reinigen.
- Die Einsätze gut abtrocknen, bevor sie wieder in das Gerät eingesetzt werden.

ALLGEMEINE GARANTIEBEDINGUNGEN

Ihr Gerät besitzt 2 Jahre Garantie.
Wenn Sie sich auf der Websit ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr) einschreiben, erhalten Sie kostenlos ein weiteres Jahr Garantie.

Die Garantie umfasst Ersatzteile und Arbeitslohn und deckt Fertigungsmängel ab.
Ausgeschlossen von der Garantie sind: Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Benutzung oder Nichteinhaltung der Gebrauchsanweisung und Sturzschäden.

DIESE GARANTIE GILT NUR FÜR DEN HAUSGEBRAUCH, AUF KEINEN FALL FÜR EINEN GEWERBLICHEN EINSATZ

Die gesetzliche Händlergarantie schließt in keiner Weise die vom Hersteller zu leistende gesetzliche Garantie für Fertigungsmängel oder –schäden gem. Artikel 1641 ff. des Bürgerlichen Gesetzbuchs aus.

Bei Ausfall oder Störung des Gerätes wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
Bei einem technischen Schaden innerhalb von 8 Tagen nach dem Kauf werden die Geräte ersetzt. Nach Ablauf dieser Frist werden sie vom Kundendienst ***LAGRANGE*** ausgebessert.

GRUNDREZEPT LAGRANGE FÜR LYONNAISER WAFFELN

GRUNDREZEPT FÜR SALZIGE LYONNAISER WAFFELN

500 g Mehl – 1 Beutel Backpulver – ¾ L Flüssigkeit (Wasser, Bier oder Milch) – Salz (nach Geschmack) - 125 g Butter – 4 Eier.

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen.
Mehl in eine Schüssel geben.
Salz und Eier hinzufügen.
Mit dem Schneebesen schlagen.

In einem Schälchen das Backpulver in der Flüssigkeit auflösen.
Diese Mischung mit der geschmolzenen Butter in die Schüssel geben
Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist.
30 Minuten ruhen lassen.

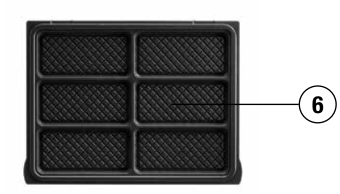
GRUNDREZEPT FÜR SÜSSE LYONNAISER WAFFELN

500 g Mehl – 1 Beutel Backpulver – ¾ L Flüssigkeit (Wasser, Bier oder Milch) - 1 Prise Salz - 125 g Butter – 30 g Zucker – 2 Beutel Vanillezucker – Vanille-, Kirsch- oder Rumaroma – 4 Eier.

Butter schmelzen und wieder abkühlen lassen.
Mehl in eine Schüssel geben.
Salz, Zucker und Eier hinzufügen.
Mit dem Schneebesen schlagen.

In einem Schälchen das Backpulver in der Flüssigkeit auflösen.
Diese Mischung mit der geschmolzenen Butter in die Schüssel geben.
Nach Belieben würzen.
Den Teig weiter schlagen, bis er gut durchgemischt ist.
30 Minuten ruhen lassen.


12
3
2
10
11
1
4
5
7
9
LAGRANGE









- DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO -

1. Base in polipropilene
2. Cofano in bachelite
3. Impugnature in bachelite
4. Serratura
5. Piastra superiore per le maxi cialde e i croque monsieur
6. Piastra superiore per le mini cialde
7. Piastra inferiore per le maxi cialde
8. Piastra inferiore per le mini cialde
9. Piastra inferiore per i croque monsieur
10. Zone di prensione per togliere e posizionare le piastre
11. Ganci di fissaggio delle piastre
12. Spia di controllo
13. Coltello da spalmare
14. Mestolo

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente questo manuale d'uso e tenerlo sempre a portata di mano per poterlo consultare ulteriormente.

- Verificate che la tensione della rete corrisponda bene a quella indicata sulla piastrina dell'apparecchio.
- Srotolate sempre completamente il cavo.
- Se dovete servirvi di una prolunga, utilizzate imperativamente un modello munito di presa di terra e di fili con una sezione uguale o superiore a 0.75mm^{2}.
- Porre il vostro apparecchio a distanza d'oggetti facilmente infiammabili (tende…).
- Non porre mai il vostro apparecchio su una superficie calda né a prossimità di una fiamma.
- Non lasciate funzionare l'apparecchio senza sorveglianza.
- Utilizzate l'apparecchio unicamente per usi domestici e nella maniera indicata nel manuale d'uso.
- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua o in un liquido qualsiasi per la sua pulizia o per tutt'altra ragione. Non metterlo mai nella lavastoviglie.
- Non utilizzate nè custodite l'apparecchio all'esterno, sotto la pioggia, custodire in un luogo secco.
- Non spostart mai l'apparecchio tirando sul cavo. Fate attenzione che il cavo d'alimentazione non rimanga accidentalmente agganciato, e questo per evitare la caduta dell'apparecchio. Non arrotolate il cavo attorno all'apparecchio, aver cura di non torcere il cavo e fate attenzione che non entri a contatto con le parti calde dell'apparecchio.
- Non toccate le parti metalliche dell'apparecchio quando è in funzione in quanto sono calde.
- L'utilizzo del presente dispositivo è consentito a bambini di età pari o superiore agli 8 anni e a persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte oppure prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie previa supervisione o dietro ricezione di istruzioni relative all'utilizzo in sicurezza del dispositivo stesso e comprensione dei rischi ad esso collegati. Non consentire ai bambini di giocare con il dispositivo. La pulizia e la manutenzione possono essere effettuate da bambini di età superiore agli 8 anni previa supervisione.
- Questi apparecchi non sono destinati ad essere messi in funzione tramite un timer esterno o un dispositivo di comando remoto separato.
- Si consiglia di sorvegliare i bambini per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le superfici contrassegnate dal simbolo «alta temperatura» possono diventare estremamente calde durante l'utilizzo.
- Mantenere il dispositivo e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

NON METTETE MAI IN MARCIA L'APPARECCHIO SENZA PRIMA AVER INSTALLATO LE PIASTRE.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Termostato di sicurezza e spia di controllo.
- Multifunzione con piastre intercambiabili vendute separatamente da ***LAGRANGE***.
- Sistema di fissaggio delle piastre tramite clip.
- Piastre in ghisa di alluminio rivestite con antiadesivo.
- Cofano ed impugnature in bachelite.
- Base in polipropilene.
- Coltello da spalmare in polipropilene.
- Mestolo in melammina.
- Potenza: 1070W - 230V - 50Hz.



ITA

CARATTERISTICHE TECNICHE SPECIFICHE:



Modello Tarti'Gaufres® RIF 029112
Consegnato con un set di piastre per 2 maxi cialde di 150 x 100 mm.



Modello Tarti'Gaufres® + piastre mini cialde RIF 029122
Consegnato con un set di piastre per 2 maxi cialde di 150 x 100 mm e un set di piastre per 6 mini cialde di 100 x 49 mm.



Modello Tarti'Gaufres® + piastre mini cialde e croque-monsieur RIF 029422
Consegnato con un set di piastre per 2 maxi cialde di 150 x 100 mm, set di piastre per 6 mini cialde di 100 x 49 mm e una piastra per 2 croque monsieur di 150 x 100 mm.

Set di piastre vendute separatamente:

- Piastre per 2 maxi Tarti'Gaufres® 150 x 100 mm (RIF 020 122).




- Piastre per 6 mini Tarti'Gaufres® 100 x 49 mm (RIF 020 322).




- Piastre per 2 croque-monsieur di 150 x 100 mm (RIF 020 422).




CAVO

Occorre verificare attentamente il cavo di alimentazione prima di ogni utilizzo. In caso di guasto, non bisogna usare l'apparecchio.
Il cavo deve essere sostituito soltanto da parte del fabbricante, dal suo servizio di assistenza o da una persona qualificata ed autorizzata da parte del fabbricante e questo per evitare un pericolo per l'utente.
Il cavo utilizzato è un H05RRF 3G 0,75 mm².
Quest'apparecchio è conforme alle Direttive 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE e al regolamento CE contatto alimentare 1935/2004.

AMBIENTE

Protezione dell'ambiente – DIRETTIVA 2002/96/CE
Per preservare il nostro ambiente e la nostra salute, la distruzione in fin di vita degli apparecchi elettrici deve farsi secondo regole ben precise e richiede la partecipazione attiva di tutti, fornitori od utenti. Questo è il motivo per il quale il vostro apparecchio, come lo indica il simbolo apposto sulla piastrina, non deve in alcun caso essere gettato in una pattumiera pubblica o privata destinata ai rifiuti domestici.
Al momento della sua distruzione, vi appartiene di depositare l'apparecchio in un centro di raccolta differenziata pubblica designato per il riciclaggio degli apparecchi elettrici od elettronici. Per ottenere maggiori informazioni sui centri di raccolta e di riciclaggio degli apparecchi destinati al macero, si prega contattare le autorità locali della vostra

regione, i servizi di raccolta dei rifiuti domestici oppure il negozio nel quale avete comperato il vostro apparecchio.

MESSA IN SERVIZIO ED UTILIZZAZIONE

PRIMA UTILIZZAZIONE

Un apparecchio appena comperato può rilasciare fumo e/o rilasciare odori durante la prima utilizzazione.
Per limitare questo fenomeno di fumi e di odori, si consiglia, dopo aver installato le piastre di cottura, di lasciare riscaldare l'apparecchio aperto per 10 minuti, poi di lasciarlo raffreddare per circa 30 minuti.

MESSA IN FUNZIONE ED UTILIZZAZIONE

CIALDE

- Srotolate completamente il cavo
- Posizionate le vostre piastre nell'apparecchio (piastra piatta al di sopra).
- Collegate l'apparecchio alla rete e lasciar preriscaldare finché la spia si spenga.
- Dopo che l'apparecchio si sia riscaldato, ungere leggermente le piastre su tutta la superficie servendosi di un pennello o di carta assorbente.
  Attenzione: non ungete mai durante il preriscaldamento.
- Per ottenere una cialda perfettamente disegnata, croccante all'esterno e morbida all'interno, vi consigliamo di seguire la ricetta delle cialde Lionesi fornite in questo libretto.
- Utilizzate un mestolo dosatore in dotazione con il vostro apparecchio. Un mestolo di pasta corrisponde ad una maxi cialda o 3 mini cialde. Attenzione, se utilizzate un mestolo comperato nel commercio, il risultato non sarà ottimale.



Versate la pasta riempendo tutti i carrelli delle cialde.



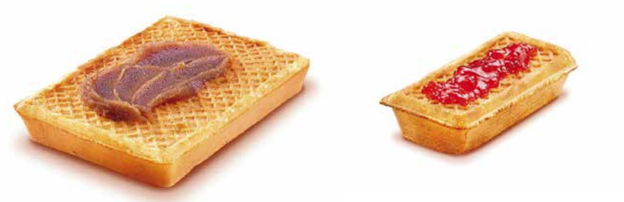
Aspettate uno o due secondi affinché la pasta cominci ad lievitare quindi ricoprite con il dorso del mestolo.



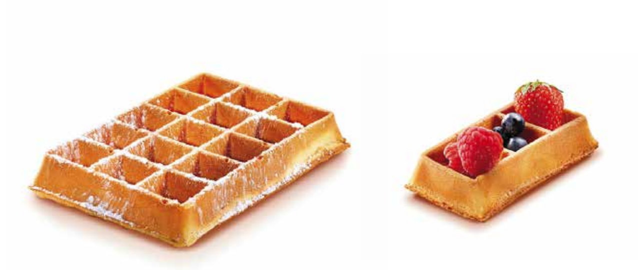
Chiudete l'apparecchio fino alla chiusura.

Attenzione, ricoprite e richiudete il ferro per cialde prima che la parte superiore della pasta sia già cotta affinché la quadrettatura del lato liscio della cialda sia ben impressa.

- Se riempite troppo il mestolo (soprattutto per la realizzazione delle mini cialde) o se la vostra pasta comporta troppa birra o lievito, quest'ultima potrebbe sconfinare sui lati dell'apparecchio. Questo è normale e non costituisce un difetto di funzionamento. In questo caso, asciugate con una spugna e riempite meno il mestolo la prossima infornata.
- Le vostre cialde sono pronte non appena la spia si spegne. Potete richiudere l'apparecchio e prolungare la cottura se queste non sono abbastanza dorate per il vostro gusto.
- Per sapere se le vostre cialde sono pronte, aprite delicatamente l'apparecchio durante la cottura, richiudete se non sono abbastanza cotte.
- Ritirate le cialde con un coltello (o una forchetta), inserendolo orizzontalmente nello spessore delle cialde.
- È normale che la 1ª infornata non sia riuscita perfettamente. Il vostro ferro per cialde ha bisogno di equilibrarsi per quanto riguarda le temperature prima di ottenere una cialda ottimale.
- Ungete di nuovo più leggermente per la 2ª e 3ª infornata (in teoria, non ungete più).
- Quest'apparecchio non è un classico ferro per cialde, datevi il tempo per migliorare e per prendere la mano.



Utilizzate il coltello da spalmare in dotazione per stendere marmellata o pasta da spalmare sulla faccia liscia della cialda...



o riempite i fori in modo generoso della faccia alveolata con zucchero a velo, frutta...

Lasciate libero corso alla vostra fantasia



N.B. Il vostro coltello da spalmare comporta un piccolo arresto che vi sarà utile per sistemare quest'ultimo nel vasetto.

CROQUE-MONSIEUR

- La cottura dei croque-monsieur è molto rapida. Si raccomanda di preparare tutti gli ingredienti prima di mettere in cottura.
- Posizionate le vostre piastre per croque monsieur nell’apparecchio.
- Collegate l’apparecchio alla rete e lasciar preriscaldare finché la spia si spenga.
- Le due facce esterne del croque-monsieur, a contatto con gli stampi, devono essere accuratamente imburrate.
- Mettete due croque-monsieur nell’apparecchio.
- Richiudete l’apparechio stringendo leggermente e progressivamente fino alla chiusura.
- Potete ritirare i vostri croque-monsieur non appena la spia si spegne.
- Potete richiudere l’apparecchio e prolungare la cottura se non sono abbastanza dorati.

ARRESTO DELL’APPARECCHIO

- Per spegnere, scollegate il cavo.

CAMBIO DELLE PIASTRE

- Scollegate l’apparecchio.
- Lasciatelo raffreddare completamente.
- Afferrate le piastre grazie alle zone di prensione.
- Sganciatele tirando verso di voi e cambiatele con delle nuove.
- Per posizionare le nuove piastre, inseritele sotto i ganci di fissaggio poi premete sulle zone di impugnatura fino al bloccaggio.

Disposizione della **piastra superiore**



Disposizione della **piastra inferiore**



MANUTENZIONE

- **Attenzione : accertatevi che il vostro apparecchio sia ben scollegato e completamente raffreddato prima di pulirlo.**
- Non immergete mai il vostro apparecchio nell'aqua e non mettetelo mai nella lavastoviglie.
- Attenzione, dopo aver ritirato le piastre, accertatevi che non vi sia più alcun residuo attorno alla resistenza scaldante.
- Lavate il corpo dell'apparecchio con una spugna umida.
- Piastre di cottura antiadesive: dopo un'immersione di alcuni minuti, pulitele con una spugna morbida imbevuta di detergente dolce quindi risciacquate con acqua tiepida. **Attenzione: non utilizzate spugne metalliche nè detersivo abrasivo in polvere.**
- Potete mettere le piastre nella lavastoviglie.
- Asciugate bene prima di rimettere le piastre nell'apparecchio.

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA

Il vostro apparecchio è garantito 2 anni.
Per beneficiare gratuitamente di un anno supplementare di garanzia, iscrivetevi sul sito Internet ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).

La garanzia copre parti e manodopera e copre i difetti di fabbricazione.
Sono escluse dalla garanzia: le deteriorazioni dovute ad uno cattivo uso o al non rispetto delle istruzioni per l'uso e le rotture per caduta.

QUESTA GARANZIA SI APPLICA AGLI USI DOMESTICI, IN NESSUN CASO AGLI USI PROFESSIONALI

La garanzia legale dovuta dal venditore non esclude per niente la garanzia legale dovuta dal Costruttore per difetto o vizi di fabbricazione conformemente agli articoli 1641 e successivi del codice Civile.

In caso di guasto o di malfunzionamento, rivolgetevi al vostro rivenditore.
In caso di difettosità tecnica negli 8 giorni successivi all'acquisto, gli apparecchi saranno sostituiti. Passato questo termine, saranno riparati dal servizio Assistenza ***LAGRANGE***.

RICETTA DI BASE LAGRANGE DELLE CIALDE LIONESI

LA RICETTA DI BASE DELLE CIALDE LIONESI SALATE

500 g di farina – 1 sacchettino di lievito chimico – ¾ L di liquido (acqua, birra e latte) – sale (secondo i gusti) - 125 g di burro – 4 uova.

Fate sciogliere il burro e lasciate intiepidire.
Versate la farina in un'insalatiera.
Aggiungete il sale, le uova.
Sbattete con una frusta.

Fate sciogliere il lievito nel liquido in una scodella.
Aggiungete questa miscela nell'insalatiera così come il burro fuso.
Continuate a sbattere finchè la pasta sia ben omogenea.
Lasciate riposare per 30 minuti.

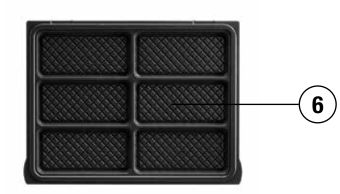
LA RICETTA DI BASE DELLE CIALDE LIONESI ZUCCHERATE

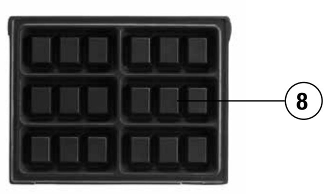
500 g di farina – 1 sacchettino di lievito chimico – ¾ L di liquido (acqua, birra e latte) - 1 pizzico di sale - 125 g di burro – 30 g di zucchero – 2 sacchetti di zucchero vaniglia – profumo vaniglia, kirsch o rum – 4 uova.

Fate sciogliere il burro e lasciate intiepidire.
Versate la farina in un'insalatiera.
Aggiungete il sale, lo zucchero, le uova.
Sbattete con una frusta.

Fate sciogliere il lievito nel liquido, in una scodella.
Aggiungete questa miscela nell'insalatiera così come il burro fuso.
Profumate secondo i vostri gusti.
Continuate a sbattere finchè la pasta sia ben omogenea.
Lasciate riposare per 30 minuti.


12
3
2
10
11
1
4
5
7
9
LAGRANGE









- DESCRIPCIÓN DEL APARATO -

1. Base de polipropileno
2. Cubierta de baquelita
3. Asas de baquelita
4. Cerrojo de cierre
5. Placa superior para maxigofres y sándwiches
6. Placa superior para minigofres
7. Placa inferior maxigofres
8. Placa inferior minigofres
9. Placa inferior sándwiches
10. Zonas de sujeción para retirar y colocar las placas
11. Ganchos de fijación de las placas
12. Piloto de control
13. Untador
14. Cazo

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Leer atentamente este modo de empleo y conservarlo para poder consultarlo posteriormente.

- Comprobar que el voltaje de la red corresponde con el que figura en la placa de características del aparato.
- Desenrollar siempre completamente el cordón.
- En caso de utilizar una alargadera, utilizar obligatoriamente un modelo provisto de toma de tierra e hilos de sección igual o superior a 0,75 mm^2.
- Mantener el aparato alejado de los objetos fácilmente inflamables (cortinas, etc.)
- No colocar nunca el aparato sobre una superficie caliente ni cerca de una llama.
- No dejar nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- Utilizar únicamente el aparato para usos domésticos, tal y como se indica en el modo de empleo.
- No sumergir nunca el aparato en el agua o cualquier otro líquido ni para limpiarlo ni por ningún otro motivo. No meterlo nunca en el lavavajillas.
- Cerciorarse de no utilizar ni guardar el aparato en el exterior, bajo la lluvia, y almacenarlo en un lugar seco.
- No desplazar nunca el aparato tirando del cable. Cerciorarse de que el cordón de alimentación no pueda engancharse accidentalmente, para evitar cualquier caída del aparato. No enrollar el cordón alrededor del aparato, no retorcerlo y prestar atención para que no entre en contacto con las partes calientes del aparato.
- No tocar las partes metálicas del aparato mientras está funcionando puesto que están calientes.
- Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos siempre y cuando estén bajo supervisión o se les haya instruido acerca de cómo utilizarlo adecuadamente y sobre los riesgos inherentes. No permitir que los niños jueguen con el dispositivo. La limpieza y el mantenimiento no deberán ser realizados por niños salvo que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión.
- Estos aparatos no están destinados a ponerlos en funcionamiento con un minutero exterior o con un sistema de control a distancia separado.
- Conviene vigilar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.
- Las superficies con el símbolo de alta temperatura tienden a calentarse durante el uso.
- Mantener el dispositivo y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

NO PONER NUNCA EN MARCHA EL APARATO SIN HABER COLOCADO LAS PLACAS.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Termostato de seguridad y piloto de control.
- Multifunción con placas intercambiables vendidas por separado en ***LAGRANGE***.
- Sistema de fijación de las placas con grupillas.
- Placas de fundición de aluminio con revestimiento antiadherente.
- Tapas y asas de baquelita.
- Base de polipropileno.
- Untador de polipropileno.
- Cazo de melamina.
- Potencia: 1070W - 230V - 50Hz.



ESP

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ESPECÍFICAS:



Modelo Tarti'Gaufres® REF 029112
Se suministra con un juego de placas de 2 maxigofres de 150 x 100 mm.



Modelo Tarti'Gaufres® + placas minigofres
REF 029122
Suministrado con un juego de placas de 2 maxigofres de 150 x 100 mm y un juego de placas de 6 minigofres de 100 x 49 mm.



Modelo Tarti'Gaufres® + placas minigofres y sándwiches REF 029422
Suministrado con un juego de placas para 2 maxigofres de 150 x 100 mm, un juego de placas para 6 minigofres de 100 x 49 mm y una placa para 2 sándwiches de 150 x 100 mm.

Juegos de placas vendidos por separado:

- Placas de 2 maxi Tarti'Gaufres® 150 x 100 mm (REF 020 122).




- Placas de 6 mini Tarti'Gaufres® 100 x 49 mm (REF 020 122).




- Placas de 2 maxi Tarti'Gaufres® 150 x 100 mm (REF 020 122).




CORDÓN

Es necesario examinar atentamente el cable de alimentación antes de cualquier utilización. Si éste está dañado, no hay que utilizar el aparato.
El cordón sólo debe cambiarlo el fabricante, su servicio posventa o una persona cualificada y homologada por el fabricante para evitar cualquier peligro para el usuario.
El cordón utilizado es un H05RRF 3G 0,75 mm^2.
Este aparato está en conformidad con las Directivas 2006/95/CE, 2004/108/CE, DEEE 2002/96/CE, RoHs 2002/95/CE y con la normativa CE contacto alimentario 1935/2004.

MEDIO AMBIENTE

Protección del medio ambiente- DIRECTIVA 2002/96/CE DEEE



Para preservar nuestro medio ambiente y nuestra salud, la eliminación al final de su vida útil de los aparatos eléctricos debe realizarse según reglas bien precisas y requiere la implicación de cada uno de nosotros, tanto si se es proveedor como usuario.
Por esta razón su aparato, tal y como lo indica el símbolo que aparece en su placa descriptiva, no debe arrojarse en ningún caso a un cubo de basura pública o privada destinado à basura doméstica. Durante su eliminación, es responsabilidad suya depositar el aparato en un centro de recogida pública designado para el reciclaje de equipos eléctricos o electrónicos. Para obtener más información sobre los centros de recogida y reciclaje de los aparatos desechados,

póngase en contacto con las autoridades locales de su región, con los servicios de recogida de basuras domésticas o con la tienda en la que compró su aparato.

PUESTA EN SERVICIO Y UTILIZACIÓN

PRIMERA UTILIZACIÓN

Un aparato nuevo puede desprender humo y/o olores cuando se utiliza por primera vez.
Para limitar este desprendimiento de humo después de haber colocado las placas, se recomienda dejar que el aparato se caliente abierto durante 10 minutos y dejar que se enfríe durante unos 30 minutos.

ARRANQUE Y UTILIZACIÓN

GOFRES

- Desenrollar totalmente el cordón.
- Coloque sus placas en el aparato (placa plana por encima).
- Enchufar el aparato y dejar que se precaliente hasta que se apague el piloto.
- Una vez precalentado el aparato, aplicar un poco de aceite o mantequilla a las placas por toda su superficie con un pincel o con papel absorbente.
  Cuidado: no hacerlo nunca durante el precalentamiento.
- Para conseguir un gofre perfectamente dibujado, crujiente exteriormente y esponjoso en el interior, le aconsejamos seguir la receta de los gofres Lioneses proporcionada en este manual.
- Utilice el cazo dosificador suministrado con su aparato. Un cazo de pasta corresponde a un maxigofre o a 3 minigofres. Cuidado, si utiliza un cazo del comercio, el resultado no será óptimo.



Vierta la pasta llenando todos los cuadrados de los gofres.



Espere uno o dos segundos a que la pasta empiece a subir en la placa y después iguálela con la base del cazo.



Cierre el aparato hasta que quede bloqueado.

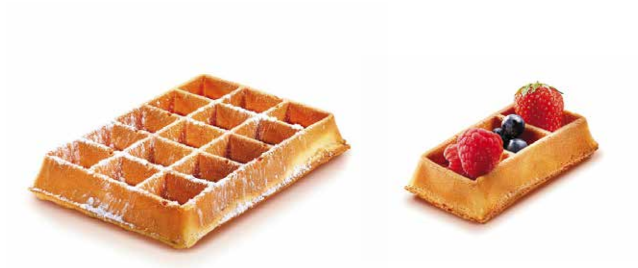
Cuidado, iguale y vuelva a cerrar el aparato para hacer gofres antes de que la parte superior de la pasta esté hecha para que el cuadriculado del lado liso del gofre quede perfectamente impreso.

ESP

- Si llena demasiado el cazo (sobre todo para la realización de minigofres) o si su pasta lleva mucha cerveza o levadura, ésta puede desbordar por los costados del aparato. Esto es normal y no supone un fallo en el funcionamiento. En tal caso, limpiar y llenar menos el cazo para el lote siguiente.
- En cuanto se apaga el indicador, sus gofres están listos. Puede volver a cerrar el aparato y prolongar la operación si no están suficientemente dorados y a su gusto.
- Para saber si los gofres están listos, abrir suavemente el aparato y cerrar si no están suficientemente hechos.
- Retirar los gofres con un cuchillo (o un tenedor), pinchando horizontalmente en el grosor de los gofres.
- Es normal que su primer lote de gofres no salga perfectamente. Su aparato para hacer gofres tiene que equilibrarse en las temperaturas antes de conseguir un gofre óptimo.
- Volver a aplicar un poco de aceite o mantequilla para la 2ª y 3ª hornada (en principio, ya no será necesario hacerlo nuevamente).
- Este aparato no es un aparato para hacer gofres clásico, dese tiempo para mejorar su habilidad.



Utilice el untador suministrado para extender mermelada o cualquier pasta para untar en la cara lisa del gofre...



o rellene los amplios huecos de la cara alveolada con azúcar glas, fruta,…

Dé rienda suelta a su imaginación.



Nota. Su untador posee un pequeño tope que le será útil para introducirlo en el bote.

SÁNDWICHES

- La preparación de sándwiches es muy rápida. Es preferible preparar todos los ingredientes antes de empezar a calentar.
- Coloque las placas para sándwiches en el aparato.
- Enchufar el aparato y dejar que se precaliente hasta que se apague el piloto.
- Las dos caras externas del sándwich, en contacto con los moldes, deben untarse cuidadosamente.
- Coloque dos sándwiches en el aparato.
- Cierre el aparato apretando ligera y progresivamente hasta que quede bloqueado.
- En cuanto se apague el indicador, puede retirar los sándwiches.
- Puede volver a cerrar el aparato y prolongar la operación si no están suficientemente dorados y a su gusto.

PARADA DEL APARATO

- Para parar, desenchufar el cordón.

CAMBIO DE LAS PLACAS

- Desenchufe el aparato.
- Deje que se enfríe totalmente.
- Tome las placas por sus zonas de prensión.
- Desencájelas tirando hacia usted y sustitúyalas por las nuevas.
- Para colocar las placas nuevas introdúzcalas debajo de los ganchos de fijación y apriete en las zonas de sujeción hasta que queden enganchadas.

Colocación de la **placa superior**



Colocación de la **placa inferior**



MANTENIMIENTO

- **Cuidado: cerciorarse de que el aparato está bien desenchufado y completamente enfriado antes de limpiarlo.**
- No introduzca nunca el aparato en el agua ni lo meta en el lavavajillas.
- Cuidado, después de haber retirado las placas, preste atención para que no queden residuos alrededor de la resistencia calentadora.
- Lavar el bloque del aparato con una esponja ligeramente húmeda.
- Placas eléctricas antiadherentes: tras estar a remojo durante varios minutos, limpiar con una esponja suave empapada en detergente suave y aclarar después con agua tibia. **Cuidado: no utilizar esponja metálica ni detergente en polvo.**
- También puede meter las placas en el lavavajillas.
- Secar bien antes de volver a colocar las placas en el aparato.

CONDICIONES GENERALES DE GARANTÍA

Su aparato está garantizado 2 años.
Para disponer gratuitamente de un año suplementario de garantía, inscríbase en el sitio Interne ***LAGRANGE*** (www.lagrange.fr).

La garantía incluye piezas y mano de obra y cubre los defectos de fabricación.
Quedan excluidos de la garantía: los deterioros debidos a una mala utilización o al incumplimiento del modo de empleo y las roturas por caída.

ESTA GARANTÍA SE APLICA A LAS UTILIZACIONES DOMÉSTICAS, EN NINGÚN CASO A LAS UTILIZACIONES PROFESIONALES

La garantía legal correspondiente al vendedor no excluye en ningún modo la garantía legal correspondiente al fabricante para fallos o defectos de fabricación según los artículos 1641 y siguientes del código civil francés.

En caso de avería o funcionamiento defectuoso, diríjase a su vendedor.
En caso de fallo técnico dentro de los 8 días siguientes a la compra, los aparatos se cambiarán. Transcurrido este plazo los reparará el servicio posventa ***LAGRANGE***.

RECETA BÁSICA LAGRANGE DE LOS GOFRES LIONESES

RECETA BÁSICA DE LOS GOFRES LIONESES SALADOS

500 g de harina - 1 bolsita de levadura química - ¾ L de líquido (agua, cerveza y leche) - sal (según gusto) - 125 g de mantequilla - 4 huevos.

Derretir la mantequilla y dejar templar.
Verter la harina en una ensaladera.
Añadir la sal y los huevos.
Batir con una batidora.

En un cuenco, disolver la levadura en el líquido.
Añadir esta mezcla en la ensaladera así como la mantequilla derretida.
Seguir batiendo hasta que la masa sea homogénea.
Dejar reposar 30 minutos.

RECETA BÁSICA DE LOS GOFRES LIONESES DULCES

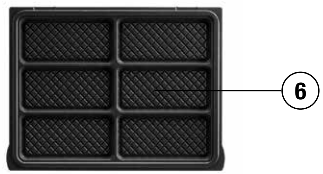
500 g de harina - 1 bolsita de levadura química - ¾ L de líquido (agua, cerveza y leche) - 1 pizca de sal - 125 g de mantequilla - 30 g de azúcar - 2 bolsitas de azúcar aromatizado de vainilla – sabor de vainilla, aguardiente de cerezas o ron - 4 huevos.

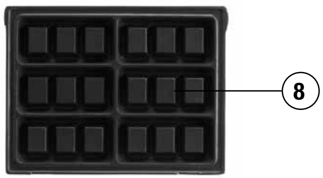
Derretir la mantequilla y dejar templar.
Verter la harina en una ensaladera.
Añadir la sal, el azúcar y los huevos.
Batir con una batidora.

En un cuenco, disolver la levadura en el líquido.
Añadir esta mezcla en la ensaladera así como la mantequilla derretida.
Aromatizar según su gusto.
Seguir batiendo hasta que la masa sea homogénea.
Dejar reposar 30 minutos.



12
LAGRANGE
3
2
10
11
1
4
5
7
9









- DESCRIPTION OF THE UNIT -

1. Polypropylene base

2. Bakelite cover

3. Bakelite handles

4. Closing latch

5. Upper plate - for maxi waffles and croque monsieur (toasted ham and cheese sandwich)

6. Upper plate - for mini waffles

7. Lower plate - maxi waffles

8. Lower plate - mini waffles

9. Lower plate - croque monsieur

10. Holding areas for removing and positioning the plates

11. Fastening hooks for the plates

12. Control light

13. Spreader

14. Ladle

SAFETY INSTRUCTIONS

Read these instructions carefully and keep them for future consultation.

- Check that the voltage of the electrical system corresponds to the one indicated on the data plate of the unit.
- Always unwind the cord completely.
- If you use an extension cord, you must use a model with a ground connection and wires of section greater than or equal to 0.75 mm^2.
- Place the unit far from any easily inflammable objects (curtains, etc.).
- Never put the unit on a hot surface or near a flame.
- Never leave the unit unsupervised when it is in operation.
- The unit should only be used for household uses and as indicated in the instructions.
- Never put the unit into water or any other liquid, neither for cleaning nor for any other reason. Never put it in a dishwasher.
- Do not use or store the unit outside or in the rain. Store it in a dry place.
- Never move the unit by pulling its cord. Make sure that the power cord cannot be accidentally caught and make sure that the unit doesn't fall. Don't wind the cord around the unit, do not twist it and make sure that it does not come into contact with the hot parts of the unit.
- Never touch the metallic parts of the unit when it is in operation because they are hot.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- These units are not intended for operation by means of an exterior timer or a separated remote control system.
- Make sure that children do not play with the unit.
- The surfaces marked with the hot temperature mark are liable to get hot during use.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

NEVER TURN ON THE UNIT WITHOUT HAVING PUT THE PLATES IN PLACE.

TECHNICAL CHARACTERISTICS



- Safety thermostat and control light.
- Multi-function with interchangeable plates sold separately by ***LAGRANGE***.
- System for fastening the plates with clips.
- Cast aluminum plates with anti-stick coating.
- Bakelite cover and handles.
- Polypropylene base.
- Polypropylene spreader.
- Melamine ladle.
- Power: 1070W - 230V - 50Hz.

SPECIFIC TECHNICAL CHARACTERISTICS:



Model Tarti'Gaufres® REF 029112
Delivered with a set of plates for two 150 x 100 mm maxi waffles.



Model Tarti'Gaufres® + mini waffle plates REF 029122
Delivered with a set of plates for two 150 x 100 mm maxi waffles and a set of plates for six 100 x 49 mm mini waffles.



Model Tarti'Gaufres® + mini waffle and croque-monsieur plates REF 029422
Delivered with a set of plates for two 150 x 100 mm maxi waffles, a set of plates for six 100 x 49 mm mini waffles and a 150 x 100 mm plate for two croque monsieurs.

Sets of plates sold separately:

- Plate for 2 maxi Tarti'Gaufres® 150 x 100 mm (REF 020 122)




- Plates for 6 mini Tarti'Gaufres® 100 x 49 mm (REF 020 322)




- Plates for 2 croque-monsieur, 150 x 100 mm (REF 020 422)




CORD

Carefully examine the power cord before using it. If it is damaged, don't use the unit.
The cord should only be replaced by the manufacturer, his after-sale service or a person who is qualified and authorized by the manufacturer in order to avoid danger for the user.
The cord used is a H05RRF 3G 0.75 mm^2.
This unit is in compliance with Directives 2006/95/EC, 2004/108/EC, DEEE 2002/96/EC, RoHs 2002/95/EC and EC food contact regulation 1935/2004.

ENVIRONMENT

Protection of the environment – DIRECTIVE 2002/96/EC DEEE



In order to protect our environment and our health, electrical appliances at the end of their working life must be eliminated according to very precise rules, requiring everyone's involvement, including the supplier and the user.
It is for this reason that your unit, as indicated by the symbol which appears on the data plate, must absolutely not be thrown into a public or private garbage intended for household wastes.
For its elimination, it is your responsibility to bring your unit to a public collection center intended for the recycling of electrical and electronic equipment. To obtain information about collection and recycling centers for discarded appliances, please contact the local

authorities of your region, the household waste collection services or the store where you purchased your unit.

STARTING-UP AND USE

FIRST USE

A new unit can smoke and/or release odors at the time of its first use. To limit this release of smoke and odors, once you have put the cooking plates in place, we recommend letting the unit heat up open for 10 minutes then letting it cool for about 30 minutes.

STARTING-UP AND USE

WAFFLES

- Completely unwind the cord
- Position your plates in the unit (flat plate above).
- Plug in your unit and let it pre-heat until the light goes off.
- Once your unit is preheated, lightly grease your plates over their whole surface using a brush or paper towels.

Warning: never grease during the preheating.

- For a perfectly-made waffle, crisp on the outside and soft on the inside, we suggest that you follow the Lyons-style waffle recipe provided in this booklet.
- Use the measuring ladle provided with your unit. One ladle of dough corresponds to one maxi waffle or 3 mini waffles. NB: if you use a standard ladle, the result will not optimal.



Pour in the dough, filling all of the squares of the waffle plates.



Wait one or two seconds until the dough starts to rise in the plate then spread it with the back of the ladle.

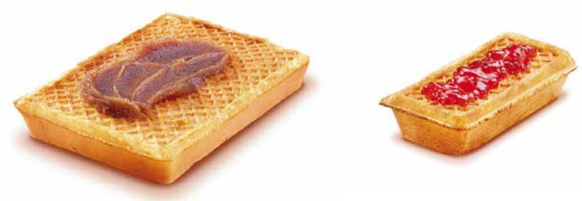


Close the unit until it locks.

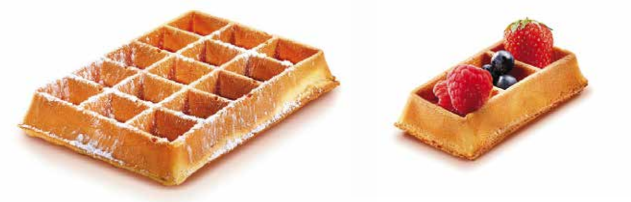
Be careful to cover and close the waffle iron before the top side of the dough is cooked so that the grid of the smooth side of the waffle is properly made.

ENG

- If you overfill the ladle (especially for making mini waffles) or if your dough has a lot of beer or baking powder, it may flow over the sides of the unit.
  This is normal and does not constitute a malfunction.
  In this case, sponge it up and fill the ladle a bit less for the next batch.
- As soon as the light goes off, your waffles are ready. You can close the unit and continue the cooking if they are not perfectly cooked to your taste.
- To see if the waffles are ready, gently open the unit during the cooking, and close it again if it is not cooked enough.
- Remove the waffles with a knife (or a fork), inserting it horizontally into the thickness of the waffles.
- It is normal that your first set of waffles may not be perfect. Your waffle iron needs to adjust in terms of temperature before making optimal waffles.
- Use a little less grease for the 2nd and 3rd batches (no fat should be needed thereafter).
- This unit is not a standard waffle iron; give yourself a chance to get good at using it.



Use the spreader provided to spread jam or spreads on the smooth side of the waffle...



or to fill in the generous holes of the honeycombed side with icing sugar, fruit, etc.

Use your imagination.



CROQUE-MONSIEUR

- Croque-monsieurs can be cooked very quickly. It is best to prepare all of the ingredients before you start heating the unit.
- Position your croque monsieur plates in the unit.
- Plug in your unit and let it pre-heat until the light goes off.
- The two external sides of the croque-monsieur, which are in contact with the molds, must be thoroughly buttered.
- Put two croque-monsieurs into the unit.
- Close the unit, tightening it gently and progressively until it locks.
- As soon as the light goes on, you can remove your croque-monsieur.
- You can close the unit again and cook them longer if they are not toasted sufficiently to your taste.

STOPPING THE UNIT

- To stop it, unplug the cord.

CHANGE OF PLATES

- Unplug the unit.
- Let it cool down completely.
- Hold the plates by their handling areas.
- Remove them by pulling them towards you and replace them with the new ones.
- To position the new plates, insert them under the fastening hooks and then press on the holding areas until they lock into place.

Positioning of the **upper plate**



Positioning of the **lower plate**



ENG

UPKEEP

- **Warning: make sure that your unit is unplugged and completely cooled before cleaning it.**
- Never put your unit into water and do not put it in the dishwasher.
- Warning: after removing the plates, make sure that there are no residues around the heating resistor.
- Wash the body of the unit with a moist sponge.
- Non-stick cooking plates: after soaking them for a few minutes, clean them with a soft sponge and mild detergent and then rinse then with warm water. **Warning: do not use a metallic scouring pad or scouring powder.**
- You can also put the plates in a dishwasher.
- Dry the plates thoroughly before putting them back in the unit.

GENERAL GUARANTEE TERMS

Your unit is guaranteed for two years.
To benefit from an additional one-year guarantee period free of charge, register your unit on the ***LAGRANGE*** web site (www.lagrange.fr).

The guarantee is for parts and labor and covers manufacturing defects.
The guarantee does not cover: deterioration due to poor use or non-observance of the instructions and breakage due to falling.

THIS GUARANTEE IS APPLICABLE FOR HOUSEHOLD USES, BUT NOT FOR PROFESSIONAL USES.

The legal guarantee due by the seller does not in any way exclude the legal guarantee due from the Manufacturer for manufacturing defects or flaws according to articles 1641 and following of the Civil Code.

In the event of a breakdown or malfunction, contact your retailer. In the event of a technical defect within one week of purchase, the units will be exchanged. Beyond this time period, they will be repaired by the ***LAGRANGE*** after-sale service.

BASIC RECIPE FOR LAGRANGE LYONS-STYLE WAFFLES

THE BASIC RECIPE FOR LYONS-STYLE SAVORY WAFFLES

500 g flour – 1 packet of baking powder – ¾ L liquid (water, beer and milk) – salt (to taste) - 125 g butter – 4 eggs.

Melt the butter and keep it warm.
Put the flour into a mixing bowl.
Add the salt and eggs.
Beat using a whisk.

In a bowl, dissolve the baking powder in the liquid.
Put this mixture in the mixing bowl along with the melted butter.
Continue beating until the batter is homogeneous.
Let sit for 30 minutes.

THE BASIC RECIPE FOR LYONS-STYLE SUGAR WAFFLES

500 g flour – 1 packet of baking powder – ¾ L of liquid (water, beer and milk) - 1 pinch of salt - 125 g of butter – 30 g sugar – 2 packets of vanilla sugar –vanilla, kirsch or rum flavoring – 4 eggs.

Melt the butter and keep it warm.
Put the flour into a mixing bowl.
Add the salt, sugar, and eggs.
Beat with a whisk.

Dissolve the baking powder in the liquid in a bowl.
Put this mixture in the mixing bowl along with the melted butter.
Flavor to your taste.
Continue beating until the batter is homogeneous.
Let sit for 30 minutes.

17 Chemin de la Plaine
ZA les Plattes
BP 75
69390 VOURLES
France
www.lagrange.fr
conso@lagrange.fr

Depuis 1955

LAGRANGE